C/2024/1480

13.2.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/1480)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay»

Αριθ. ΕΕ: PDO-BG-02851 — 7.6.2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Βουλγαρία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay» είναι ένα είδος τσαγιού που λαμβάνεται από τα φύλλα και τα άνθη του φυτού με τη βοτανική ονομασία *Sideritis syriaca*, της οικογένειας Lamiaceae, το οποίο καλλιεργείται στον ορεινό όγκο της Strandzha. Το είδος περιλαμβάνεται στον εθνικό κόκκινο κατάλογο της Βουλγαρίας (τόμος 1), στην κατηγορία των κρισίμως απειλούμενων ειδών. Η καλλιέργεια του είδους γίνεται από φυτάρια που παράγονται στο φυσικό πάρκο της Strandzha.

Κατά την ανάπτυξή του, το βότανο σχηματίζει θολοειδείς δέσμες πρεμνοβλαστημάτων, οι οποίες μεγαλώνουν σταθερά μετά το πρώτο έτος φύτευσης και αναπτύσσουν ριζικά συστήματα παρόμοια με αυτά των δένδρων. Τα φύλλα και οι μίσχοι ανθέων αναπτύσσονται εκτός των ριζικών σχηματισμών στο επίπεδο του εδάφους. Η διάμετρος των δεσμών πρεμνοβλαστημάτων φτάνει και υπερβαίνει τα 100 cm, ενώ το ύψος τους κυμαίνεται στα 30-35 cm. Διαθέτουν έως και 120 ανθικά στελέχη, τα οποία αναπτύσσονται και η ανθοφορία τους διαρκεί από τον Μάιο έως τον Οκτώβριο. Τα ανθικά στελέχη αναπτύσσονται από τους σχηματισμούς των κλάδων που βρίσκονται στο επίπεδο του εδάφους, σε απόσταση 7-9 cm μεταξύ τους. Έχουν 2 ή 4 ελλειπτικά φύλλα σε συμμετρική θέση. Στο άνω μέρος του ανθικού στελέχους βρίσκονται τα φύλλα με σχήμα καρδιάς. Αυτό είναι το σημείο του φυτού όπου βρίσκονται τα άνθη. Τα ανθικά στελέχη των καλλιεργούμενων φυτών έχουν μήκος 5-25 cm, και λίγο μεγαλύτερο μήκος σε μέρη με συχνές βροχοπτώσεις. Τα φύλλα και τα ανθικά στελέχη είναι μαλακά και εύκαμπτα, αλλά όταν ξηραίνονται στη σκιά είναι πιο σκληρά και σφικτά.

Τα φύλλα και οι βλαστοί του φυτού είναι χρώματος λευκοπράσινου, με λεπτά υπόλευκα τριχίδια. Σε κάθε ταξιανθία σχηματίζονται ωχροκίτρινα άνθη και 8-12 λεπτόκοκκα μαύρα σπέρματα.

Χημικές παράμετροι: οι φυτοχημικές αναλύσεις καταδεικνύουν την παρουσία ευρέος φάσματος βιοδραστικών ουσιών. Για παράδειγμα, από τις 33 φαινολικές ενώσεις που προσδιορίστηκαν, η ποσότητα στα δείγματα του είδους *Sideritis syriaca* από τη χλωριδική περιοχή Strandzha είναι μάλλον υψηλή: συνολικές φαινολικές ουσίες 16,65-18 mg/g εκφρασμένες σε ισοδύναμα καφεϊκού οξέος (CAE) και φλαβονοειδή 2,79-5,73 mg/g εκφρασμένα σε ισοδύναμα ρουτίνης στα καλλιεργούμενα φυτά.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Το αποξηραμένο φυτό έχει περιεκτικότητα σε υγρασία που δεν υπερβαίνει το 9-10 %. Το χρώμα του είναι μέτριας έντασης: 12-18 μονάδες EBC (σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Διάσκεψη Ζυθοποιίας).

Τα φύλλα και τα άνθη του φυτού βράζονται για την παρασκευή του αφεψήματος τσαγιού. Το τσάι έχει ελαφρά γλυκύτητα χωρίς την προσθήκη μελιού ή ζάχαρης. Το τσάι είναι χρώματος κίτρινου έως κιτρινοκόκκινου και χαρακτηρίζεται από λεπτό μπουκέτο αρωμάτων που αποτελεί έναν εκλεπτυσμένο συνδυασμό ανθέων φλαμουριάς και βασιλικού, δυόσμου, μελισσόχορτου και ξηρών καρπών. Το ιδιαίτερο άρωμα έχει μεγάλη διάρκεια. Αναδύεται όταν το βότανο πίνεται ως αφέψημα, καθώς και κατά τη συγκομιδή και την ξήρανσή του. Το άρωμα διατηρείται στη συσκευασία εφόσον το βότανο αποθηκεύεται σωστά σε συνθήκες χωρίς υγρασία και φως.

Η αντιοξειδωτική δράση του αφεψήματος τσαγιού είναι τουλάχιστον 1 990 mmol/l.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλες οι καλλιεργητικές πρακτικές πριν από τη συγκομιδή είναι εξ ολοκλήρου χειρωνακτικές και εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Στάδιο 1. Παραγωγή φυταρίων για την καλλιέργεια του βοτάνου

Στάδιο 2. Ανάπτυξη του φυτού

Στάδιο 3. Συγκομιδή και ξήρανση των ανθικών στελεχών

Στάδιο 4. Ανάκτηση από το ξηραντήριο και συσκευασία.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι παραγωγοί συσκευάζουν επιτόπου το αποξηραμένο προϊόν χρησιμοποιώντας διάφορα είδη συσκευασίας: για παράδειγμα, χάρτινα κουτιά με διαστάσεις 40/30/13 cm· χάρτινες σακούλες καθαρού βάρους 250 g ανά μονάδα —για μεγαλύτερη διάρκεια συντήρησης και περαιτέρω μεταποίηση σε άλλα προϊόντα· λευκά χάρτινα σακουλάκια με ελάχιστες διαστάσεις 16/22 cm και με χωρητικότητα 25-50 g· και άλλα είδη συσκευασίας, ανάλογα με τις ανάγκες.

Τα τελικά προϊόντα διαχωρίζονται ανάλογα με το μέγεθος και τον σκοπό τους. Οι μίσχοι πρέπει να είναι ακέραιοι όταν διατίθενται προς κατανάλωση. Μετά τη θραύση των μίσχων, το ιδιαίτερο ευωδιαστό άρωμα είναι εντονότερο. Η επιτόπου συσκευασία του προϊόντος στην εκμετάλλευση, αμέσως μετά την ανάκτηση των ανθοφόρων στελεχών από το ξηραντήριο, είναι καλύτερος τρόπος διασφάλισης της ακεραιότητάς τους. Με τον τρόπο αυτό, προστατεύονται επίσης οι οργανοληπτικές ιδιότητες και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις τυπικές απαιτήσεις, η ετικέτα περιλαμβάνει το λογότυπο του παραγωγού με τον αριθμό καταχώρισης και τον αριθμό παρτίδας. Στο μέσο αναγράφεται η κύρια διατύπωση «Странджански билков чай [Strandzhanski bilkov chay]». Πάνω ή κάτω από την ένδειξη αναγράφονται οι λέξεις «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης». Οι ετικέτες τοποθετούνται στο μέσο του καλύμματος, και στις δύο πλευρές της σακούλας. Είναι είτε μικρές είτε μεγάλες, ανάλογα με τη συσκευασία.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή της Strandzha περιλαμβάνει τους οικισμούς και των πέντε δήμων: Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets και Tsarevo. Η καλλιέργεια θα πρέπει να πραγματοποιείται μόνο σε εκτάσεις με κατάλληλη έκθεση στο ηλιακό φως και κατάλληλα εδαφολογικά χαρακτηριστικά (αλκαλικά εδάφη, τα οποία μπορεί να περιβάλλουν και ασβεστολιθικά πετρώματα) όσο το δυνατόν πλησιέστερα στα χλωριδικά χαρακτηριστικά των γηγενών περιοχών του *Sideritis syriaca*.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Ο μεγάλος αριθμός υπολειμματικών ειδών της τριτογενούς περιόδου που διατηρήθηκαν και επιβίωσαν μετά την εποχή των παγετώνων στη γεωγραφική περιοχή οφείλεται στο ιδιαίτερο κλίμα και στη γεωγραφική θέση του ορεινού όγκου της Strandzha. Ορισμένα είδη είναι ενδημικά της περιοχής, όπως το μύρτιλλο και το βακκίνιο, το *Rhododendron ponticum*, το σαπουνόχορτο της Strandzha και άλλα 53 είδη φυτών. Στα εν λόγω είδη περιλαμβάνεται το φυτό *Sideritis syriaca*, από το οποίο λαμβάνεται το «Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay». Το φυτό καλλιεργείται σε επιλεγμένα

εδάφη της γεωγραφικής περιοχής. Η φθινοπωρινή και η πρώιμη εαρινή παγωνιά, ακόμη και οι δριμείς αλλά βραχύβιοι παγετοί, είναι λιγότερο επιβλαβείς για τα καλλιεργούμενα φυτά. Στα συγκεκριμένα εδάφη, παρουσιάζουν πολύ πιο έκδηλες ιδιότητες επιβίωσης και αναγέννησης. Τις ξηρές θερινές ημέρες, η πρωινή δρόσος και η ομίχλη εξατμίζονται γρήγορα, ακόμη και με χαμηλά επίπεδα ηλιοφάνειας. Αποτελούν επίσης παράγοντα που ευνοεί το φυτό. Μέσω των τριχιδίων των βλαστών και του εξαιρετικά ανεπτυγμένου φυλλώματός τους, τα φυτά απορροφούν μόνο την υγρασία που χρειάζονται, μεταβάλλοντας τα χρώματά τους σε σκούρο πράσινο ή ωχροκίτρινο.

Στο φυτό πραγματοποιείται η σύνθεση περισσότερων από 20 βιοδραστικών ουσιών. Οι ουσίες αυτές, όπως και το ιδιαίτερο άρωμα, οφείλονται στα μορφολογικά χαρακτηριστικά του φυτού και στους ακόλουθους αβιοτικούς και βιοτικούς παράγοντες:

1) Την περιεκτικότητα σε ανόργανα συστατικά και βακτήρια των χαλαρών καρστικών εδαφών της περιοχής.

2) Το γεγονός ότι το υψηλότερο επίπεδο ηλιοφάνειας στη γεωγραφική περιοχή είναι > 1 500 kW/m² ετησίως (εθνικός μέσος όρος 1 110-1 420 kW/m²). Καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, η ηλιοφάνεια αντισταθμίζεται από θερμές και υγρές θαλάσσιες αύρες που ακολουθούν ανατολική-νοτιοανατολική κατεύθυνση, καθώς και από τον άνεμο που πνέει από τα νότια-νοτιοδυτικά και διέρχεται από τα δάση της Strandzha, γνωστός κατά παράδοση ως «λευκός άνεμος». Αυτές οι φυσικές κλιματολογικές συνθήκες, καθώς και οι σύντομες περίοδοι βροχοπτώσεων κατά τη διάρκεια του θερμού φθινοπώρου και του ήπιου χειμώνα, καθιστούν δυνατή την παρατεταμένη φωτοσύνθεση και εξασφαλίζουν τη σταθερότητα του είδους.

3) Τη χαρακτηριστική ξηρασία της περιοχής, ιδίως από τον Μάιο έως τον Οκτώβριο, την περίοδο δηλαδή άνθισης και ωρίμασης των ανθικών στελεχών. Αυτό αποτελεί θετικό παράγοντα για τη σύνθεση των αρωματικών ουσιών.

4) Τον μεγάλο αριθμό φυσικών επικονιαστών στις φυτείες, συμπεριλαμβανομένων δεκάδων ειδών άγριων μελισσών, πυγολαμπίδων, σκαθαριών κ.λπ. που συμβάλλουν στην διασταυρούμενη επικονίαση. Συγκεκριμένα, τα ιπτάμενα έντομα, καθώς τρέφονται, μεταφέρουν γύρη από άνθος σε άνθος και γονιμοποιούν τους σπόρους. Με τον τρόπο αυτό, το είδος αποκτά πιο ισχυρούς απογόνους και γενετική αντοχή. Γι' αυτόν τον λόγο, ο συνδυασμός της παραγωγής του βοτάνου με αποικίες μελισσών, αμπέλια και άλλες καλλιέργειες αποτελεί μια γεωργοπεριβαλλοντική πρακτική την οποία προτιμούν οι τοπικοί παραγωγοί.

5.2. ***Ανθρώπινοι παράγοντες***

Η προσπάθεια που κάνουν οι άνθρωποι για την εφαρμογή της αποδεδειγμένα ορθής πρακτικής για την καλλιέργεια του φυτού σε συνθήκες που δεν απέχουν πολύ από το φυσικό του περιβάλλον αποτελεί παράγοντα ζωτικής σημασίας για τη διατήρηση και την αναπαραγωγή του. Οι πρακτικές αυτές συνίστανται στην επιλογή των καταλληλότερων εκτάσεων και εδαφών (αλκαλικά), τα οποία υποβάλλονται σε επεξεργασία με περισσότερη άσβεστο, εφόσον απαιτείται. Σημαντική είναι επίσης η παραγωγή και η φύτευση φυταρίων, καθώς και η επιλογή σπόρων για άμεση σπορά σε έτοιμα αγροτεμάχια και σε σειρές. Επιπλέον, πραγματοποιείται τακτικός καθαρισμός των ποών από τα ζιζάνια και χορτοκοπή μεταξύ των σειρών. Μετά την εξάτμιση του δρόσου και όταν οι ανθοφόροι βλαστοί βρίσκονται σε πλήρη άνθιση (Ιούνιος έως Οκτώβριος), ακολουθεί η συλλογή τους η οποία πραγματοποιείται χειρωνακτικά και σε εβδομαδιαία βάση. Έχει αναπτυχθεί μια ειδική δεξιότητα για το σπάσιμο των βλαστών σε ένα συγκεκριμένο σημείο μεταξύ των δύο φύλλων και των μικρότερων ανθικών στελεχών που αναπτύσσονται από αυτούς. Χρησιμοποιώντας μοναχά τα δάχτυλά τους, οι πεπειραμένοι παραγωγοί αισθάνονται την ευθραυστότητα των βλαστών και την ωριμότητα των μίσχων. Αυτό συμβαίνει όταν τα άνθη στις κοίλες διακλαδώσεις της κορυφής είναι πλήρως ανοικτά και τα άκρα τους έχουν στρογγυλεμένη όψη. Τα ψαλίδια είναι ακατάλληλα για την κοπή, καθώς η χρήση τους θα οδηγούσε στη συγκομιδή υποώριμων στελεχών, με αποτέλεσμα την υποβάθμιση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών. Η χρήση ηλιακών ή ηλεκτρικών θαλάμων ξήρανσης αποτελεί επίσης ορθή πρακτική. Το παρασκευασμένο προϊόν συσκευάζεται εγκαίρως, εντός 1 έως 5 ημερών, με ποσοστό υπολειμματικής υγρασίας που δεν υπερβαίνει το 9-10 %. Αποθηκεύεται σε συνθήκες χωρίς υγρασία και φως. Όταν εκτίθενται στο φως, οι μίσχοι χάνουν το χρώμα τους και η ποιότητά τους υποβαθμίζεται.

Όλες οι ανθρώπινες προσπάθειες για την καλλιέργεια του βοτάνου συμβάλλουν στην καλύτερη και μεγαλύτερη σε διάρκεια φυσιολογική ανάπτυξή του, καθώς και στην υψηλότερη απόδοση και την πιο παρατεταμένη σύνθεση βιοδραστικών ουσιών. Αυτό επίσης προσδίδει μεγαλύτερη αξία στα καλλιεργούμενα φυτά.

5.3. *Χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Το «Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay» έχει ιδιαίτερα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Οι χημικές παράμετροι καταδεικνύουν ότι το ποσοστό των βιοδραστικών ουσιών είναι υψηλότερο στα καλλιεργούμενα φυτά απ' ό,τι στα φυτά που αναπτύσσονται στο φυσικό τους περιβάλλον.

Σε φασματοφωτομετρικούς όρους, το χρώμα του προϊόντος είναι μέτριας έντασης: 12-18 μονάδες EBC (σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Διάσκεψη Ζυθοποιίας).

Το βότανο έχει υψηλή αντιοξειδωτική δράση, η οποία υπάρχει και όταν καταναλώνεται ως αφέψημα τσαγιού.

Το καλλιεργούμενο «Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay» έχει πολύ πιο έντονο άρωμα σε σχέση με άλλα παρόμοια βότανα, και το τσάι έχει ηπιότερη και γεμάτη γεύση. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι αναπτύσσεται σε χαμηλότερο υψόμετρο (έως 450 m) και χρησιμοποιεί το ηλιακό φως και τη θερμότητα για τη φωτοσύνθεση σε μεγαλύτερες ποσότητες και για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

5.4. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Η Strandzha, η γεωγραφική περιοχή καλλιέργειας του *Sideritis syriaca*, χαρακτηρίζεται από ήπιες θερμοκρασίες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Τα υψηλότερα επίπεδα ηλιοφάνειας αντισταθμίζονται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους από θερμές και υγρές θαλάσσιες αύρες. Τα αλκαλικά εδάφη της Strandzha συμβάλλουν στην καλλιέργεια του συγκεκριμένου βοτάνου. Τα εδάφη μπορεί να περιβάλλουν ασβεστολιθικά πετρώματα πλούσια σε ανόργανα συστατικά, ενώ μπορούν να απορροφούν και να απελευθερώνουν την ηλιακή θερμότητα με αργούς ρυθμούς και να συγκρατούν την υγρασία. Η πρώιμη εαρινή και η όψιμη φθινοπωρινή παγωνιά, καθώς και η πρωινή δρόσος και η ομίχλη κατά τις ξηρές θερινές ημέρες, συμβάλλουν στη βιωσιμότητα και τη διατηρησιμότητα του είδους. Η ξηρασία εμφανίζεται στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή κατά την περίοδο που το φυτό βρίσκεται σε άνθηση, με αποτέλεσμα τη συσσώρευση αρωματικών ουσιών. Ο συνδυασμός αυτών των γεωργοκλιματικών συνθηκών είναι απαραίτητος για τη σύνθεση περισσότερων από 20 βιολογικά δραστικών ουσιών στο φυτό. Ως εκ τούτου, το τσάι παρουσιάζει υψηλότερες τιμές αντιοξειδωτικής δράσης.

Οι ανθρώπινες δεξιότητες όσον αφορά την καλλιέργεια του βοτάνου συμβάλλουν επίσης σε μια πιο παρατεταμένη σύνθεση βιοδραστικών ουσιών, γεγονός που προσδίδει μεγαλύτερη αξία στα καλλιεργούμενα φυτά. Οι καθιερωμένες ορθές πρακτικές και δεξιότητες αφορούν τη χειρωνακτική συγκομιδή του φυτού, καθώς και την αίσθηση της ευθραυστότητας των βλαστών και της ωρίμασης των μίσχων. Ως εκ τούτου, το τσάι έχει καλύτερες οργανοληπτικές ιδιότητες. Το τσάι που παράγεται από το καλλιεργούμενο φυτό *Sideritis syriaca* έχει εντονότερο άρωμα και ηπιότερη γεύση.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

https://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/strandzhanski-bilkov-chaj/